



# EUROTOMATE

## TOMATE **BEEF ROSA**



### DESCRIPCIÓN GENERAL:

- Familia *Solanáceas*.
- *Lycopersicon Sculentum Mill*
- Tipo: Beef Rosa.
- Tipo Comercial: Tomate Liso.

Tomate liso redondo, muy carnoso, de carne tierna.

### PRESENTACIONES:

#### CATEGORÍA I

Caja Madera: 50x30x10,5 mm. con blonda blanca en tres calibres: M, G y GG.

#### CATEGORÍA II

Caja Cartón Genérica: 50x30x10,5 mm. en tres calibres: M, G y GG.

EN TODOS LOS FORMATOS LA CAJA IRÁ SIN PESAR, CON LA CAJA LLENA.

**Se debe observar  
HOMOGENEIDAD en la caja  
confeccionada tanto en la  
coloración como en calibre**

### CATEGORÍA I:

#### REQUISITOS MÍNIMOS:

Enteros, limpios, aspecto fresco, sanos (se excluyen podredumbres), exentos de olor y sabor anormales, exentos de humedad exterior anormal.

De buena calidad.

Pulpa firme.

De forma, coloración y desarrollo normales (acordes a su variedad): se aceptan coloraciones rosadas, siempre y cuando estén envasadas de forma homogénea por caja.

Deben ser uniformes en cuanto al tamaño y estar exentos de grietas y de dorso verde visible.





# EUROTOMATE

## TOMATE **BEEF ROSA**

### PARÁMETROS QUÍMICOS:

Según los límites fitosanitarios europeos vigentes.

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Ausencia de *E.Coli*, ausencia de *Listeria*, ausencia de *Salmonella*.

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Color: desde el verde hasta el rosa.

Sabor: Dulces con un leve toque ácido.

Olor: Propio de la variedad

### DURABILIDAD:

Vida Útil en postcosecha de hasta 2 semanas. Habitualmente se mantiene bien conservando sus condiciones óptimas 7 días.

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El Tomate es un fruto climatérico. Los tomates madurando producen etileno a una tasa moderada por lo que no deben almacenarse con productos a los que afecte el mismo. Son sensibles al etileno presente en el ambiente.

Sus condiciones óptimas de almacenamiento varían según el tono: Verde 12,5 -15°C, Rosa 10-12,5 °C.  
Humedad relativa óptima de 90-95 %.

LOS TOMATES SON SENSIBLES AL DAÑO POR FRÍO A TEMPERATURAS INFERIORES A 10°C.

### USOS:

- Para cocción, para restregar, en crudo, frito, asado, cocido,...
- Proporciona un gran número de antioxidantes (Licopeno).
- Es una rica fuente de vitaminas y minerales, y ejerce un efecto protector contra las enfermedades cardiovasculares.
- Reduce el colesterol y protege el corazón.

